CREME DES POESLIERS

Nettoie et donne de l'éclat aux cuivres culinaires.

Conditionnement : 250ml

Temps de séchage : immédiat

Rendement en 1 couche par 1L : selon utilisation

Nettoyage: eau savonneuse

Matériel : coton à mécher

Destination

- Tous les cuivres ou métaux cuivreux, bronzes et laitons.
- Idéal pour les cuivres culinaires.

Performances

- Supprime les premières traces d'oxydation et redonne de l'éclat
- Freine la réoxydation du métal.
- Pâte onctueuse pour une application facile
- Sans odeur

Mode d'emploi

1. Déposez une noix de crème sur le métal et frottez avec une mèche de coton ou un chiffon jusqu'à obtention du brillant. Renouvelez l'opération si nécessaire, selon l'état du support à nettoyer.
2. Rincez soigneusement à l'eau savonneuse s'il s'agit de cuivres culinaires. Laissez sécher.
3. Lustrez ensuite au chiffon doux.
4. Après emploi, rincez la pompe à l'eau chaude.

Le conseil Libéron

- Pour des objets très oxydés, préférez le désoxydant cuivre.
- La crème d'embellissement cuivre nettoie et repolit les cuivres décoratifs, sculptés, ternis ou abîmés.
- Vous pouvez ensuite appliquer une fine couche de vernis métal ou de cire des antiquaires Black Bison incolore afin de protéger le métal de l'oxydation.

La formule de ce produit est déposée au Centre Anti-Poisons de Paris. En cas d'incident ou d'ingestion, appelez un médecin ou le Centre Anti-Poisons au 01 40 05 48 48.

Libéron. – B.P. 1 – F-39210 Domblans Service Consommateurs : 03 84 35 00 50

La présente notice a pour but d'informer. Les renseignements reposent sur nos connaissances et notre expérience actuelle en fonction de conditions d'utilisation conformes aux normes ou DTU en vigueur. Étant donné la multiplicité des facteurs pouvant influencer l'emploi de nos produits, ils ne peuvent dispenser l'utilisateur de ses propres expériences. On ne saurait déduire de nos indications une garantie juridique. Cette fiche technique remplace toutes les éditions précédentes.